Petits gratins de boeuf aux épinards et à la ricotta

Préparation 30 mn

Cuisson 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de boeuf (ou de veau) haché
1 boîte de 400 g de tomates concassées
3 c à s d'huile d'olive
1 oignon
1 gousse d'ail
1 carotte
1 branche de céleri
150g d'épinards frais
250 g de ricotta
1 oeuf
Du piment d'Espelette
75 g de parmesan fraîchement râpé
20 g de beurre
Sel et poivre du moulin

Éplucher et hacher l'oignon et l'ail. Éplucher et râper la carotte avec la râpe à gros trous. Émincer le céleri.

Faire chauffer 2 c à s d'huile dans une poêle et y faire revenir l'oignon et l'ail à feu doux-moyen pendant 1 mn. Ajouter la carotte et le céleri et laisser fondre 3 à 4 mn. Ajouter la viande hachée et mélanger en mélangeant avec une cuillère en bois et en émiettant la viande au maximum. Cuire 8 mn et incorporer les tomates concassées.

Assaisonner et ajouter du piment d'Espelette. L'ensemble doit être bien relevé. Faire mijoter sur feu doux à moyen 15 mn environ jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée et que le mélange épaississe.

Transférer le tout dans les plats à gratins individuels ou à défaut dans un grand plat.

Laver et essorer les épinards, retirer les grosses tiges s'il y a lieu, et les faire tomber fondre dans une poêle avec une cuillère d'huile d'olive pendant 2 mn environ en remuant. Les assaisonner et les répartir sur la sauce à la viande.

Mélanger la ricotta, l'oeuf et le parmesan, ajouter un peu de piment d'Espelette et étaler cette préparation sur les épinards. Faire cuire 20 mn environ à four préchauffé à 200° jusqu'à ce que les gratins soient dorés.

Vin conseillé : un Gaillac rouge

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>